

仕 様 書

本校の学寮給食及び学生食堂・売店等業務を受託する者（以下「受託者」という。）は、食堂運營業務に経験と相当の実績を有する者で、かつ、学寮給食及び学生食堂・売店等業務の適切な運営を期することができる者であること。

I 学寮給食業務に関する事項

1. 明石工業高等専門学校（以下「委託者」という。）の学生寮は中学校を卒業して初めて親元を離れて生活する場であり、成長期の学生に対して栄養バランスの取れた質の高い、且つ家庭的な食事を安全に提供すること。
2. 履行場所は、明石市魚住町西岡679-3 明石工業高等専門学校「学生寄宿舍（潮寮）」とする。
3. 学寮給食対象者数は約180名（予定）（うち男子約145名、女子約25名、留学生約10名）とする。
4. 業務内容については、別に定める「明石工業高等専門学校学寮給食業務委託契約実施細目」のとおりとする。

II 学生食堂・売店等業務に関する事項

1. 学生食堂は、昼食等を持参していない学生等が利用するため、栄養のバランスの取れた質の高い安全な食事の提供をすること。
2. 履行場所は、明石市魚住町西岡679-3 明石工業高等専門学校「福利施設」及び「学寮敷地内」「階段教室南側」とする。
3. 受託者は、食堂業務を行うための一切の商取引を、自らの名義において行うものとし、委託者の名義を使用したり冠用したりしてはならない。また、受託者は委託者の信用を損なうことをしてはならない。
4. 給食対象者数等は、以下のとおり
給食対象者 70名（日平均・予定）
給食実施日数 169日（年間予定）

5. 学生食堂・売店等の営業日及び営業時間及び食堂で提供する食事及び売店で販売する物及び自動販売機の品目は別に定める「学生食堂・売店等提案書」のとおりとする。

Ⅲ 共通事項

1. 契約期間は平成24年4月1日から平成27年3月31日までとする。
2. 委託者は、学寮給食及び学生食堂・売店等業務は寮生及び学生並びに教職員への福利厚生を目的とすることから、学寮給食及び学生食堂・売店等業務に必要な施設の財産貸付料を免除する。
3. 施設等の維持、保全のため必要とする経費は、委託者の負担とする。ただし、軽微な費用はこの限りではない。
4. 受託者は、学寮給食及び学生食堂・売店等業務に伴う次の経費を負担するものとする。
 - (1) 人件費
 - (2) 食材料費
 - (3) 光熱水料及
 - (4) 保健衛生費及び被服費
 - (5) その他、営業に直接必要な経費（本校が用意する施設等では不足するもの。）
5. 受託者は、施設、設備の保全及び従業員の管理並びに材料の仕入れ、保管、調理、残飯処理等業務全般について、食品衛生法その他関係法令等を遵守し、十分な衛生管理を行うこと。
6. 受託者は、喫食に対して食中毒、伝染病又は、死亡等の被害を与えた時は、直ちに必要な措置を講ずると共に、委託者にその措置等を遅滞無く報告するものとする。また、被害者に対してその損害を賠償するものとする。
7. 受託者は、毎日の業務終了後に、厨房及び食堂フロアの清掃を行うとともに、防火、防犯、その他災害等に留意し、施錠を行うものとする。
8. 厨房等で使用する消耗品は、受託者の負担とする。
9. 受託者は、現場責任者等に変更があった場合は、速やかに委託者に届け出ること。
10. この仕様書により難い特別な事情が生じた場合は、委託者・受託者間で協議し、定めるものとする。

明石工業高等専門学校学寮給食業務委託契約実施細目

明石工業高等専門学校学寮給食及び学生食堂・売店等業務委託契約書（以下「委託契約書」という。）第4条の規定する給食業務の実施細目を次のとおり定める。

1. 業務の分担

(1) 委託者が分担する業務

- ① 本業務の遂行に必要な基本的設備の設置及び整備に関すること。
- ② 献立表の精査に関すること。
- ③ 給食業務に係る衛生管理状況の検査等確認に関すること。
- ④ 検食に関すること。
- ⑤ その他本業務に関して必要な指示事項。

(2) 受託者が分担する業務

- ① 食数の管理に関すること。
- ② 給食費の徴収に関すること。
- ③ 欠食金の払い戻しに関すること。
- ④ 厨房及び調理に伴う設備、機器、器具、食材の洗浄、消毒、保清、保管及び防疫に関すること。
- ⑤ 献立表の作成とこれに基づく寮生食（15～20歳）に適合する食品材料の厳選、風味等創意工夫された調理、盛付け及び配膳に関すること。
- ⑥ 保存食の適切な管理に関すること。
- ⑦ 業務従事者の管理に関すること。
- ⑧ 委託者が必要として求める書類の整備、保管及び提出に関すること。
- ⑨ その他本業務に関して必要な業務。

2. 給食日と給食期間

(1) 給食は、1日3食（朝食、昼食、夕食）とし、委託契約書に基づく受託者の作成した献立表により実施するものとする。

(2) 給食日及び給食時間は、原則として次のとおりとする。ただし、委託者の都合により受託者と協議して変更することができる。

① 給食日は、原則として次の閉寮期間を除く毎日とする。

閉 寮 期 間			
4月 1日	から	4月 4日	まで
8月 11日	から	9月 30日	まで
12月 22日	から	1月 6日	まで
3月 3日	から	3月 31日	まで

ただし、閉寮日の朝食及び開寮日の夕食は、それぞれ給食するものとする。

② 給食時間は、原則として次のとおりとする。

区分	平日	日曜・休日
朝食	7時50分～8時50分	7時50分～9時30分
昼食	11時50分～12時50分	11時50分～13時10分
夕食	18時00分～19時00分	18時00分～19時00分

ただし、学校行事、学寮行事、課外活動等のため必要があれば、委託者の申し出により給食時間の変更を行うことができるものとする。

3. 献立作成作業

(1) 献立は、「日本食品標準成分表」により作成するものとし、1日当りの食事の基準規格は男子を標準として、次のとおりとする。

区分	規格	
主食(1日)	精米	500グラム以上
副食(1日)	蛋白質	80グラム以上
〃	脂肪	60グラム以上
〃	カルシウム	800ミリグラム以上
平均1日の基準カロリー 2,700キロカロリー以上		

※ 女子については、平均1日の基準カロリー2,200キロカロリー以上とする。

- ① 米の品質は、標準米以上とする。
- ② 米飯及び味噌汁等については、寮生の喫食量を自由とする。

- (2) 受託者は、毎日の予定献立表を1週間単位で作成し、実施2週間前までに委託者に提出し、その承認を得て実施するものとする。ただし、朝食は、和食・洋食含むものとする。また、承認後やむを得ず献立内容を変更しようとする場合は、実施3日前までに委託者に申し出て、その指示を受けなければならない。
- (3) 受託者は、委託者から学校行事、学寮行事及び課外教育活動等のための弁当又は特別食を必要とする申し出があった場合は、弁当又は特別食を作らなければならない。なお、特別食にかかる経費等については、協議のうえ定めるものとする。
- (4) 留学生食は、基本的には一般寮生の献立と同等であるが、留学生に宗教上等の制約がある場合、委託者の指示により留学生食を作らなければならない。
- (5) 風邪等病気、アレルギー体質の寮生に対しては委託者の申し出により、受託者は病人食を作らなければならない。

4. 給食費

(1) 委託契約書第7条の規定に基づく給食費は次のとおりとし、受託者は寮生から徴収するものとする。

- ① 給食費は1日970円とする。
- ② 1日の給食費の用途は、次の内訳額を基準とする。
 - ・給食材料費 680円 (朝食160円、昼食210円、夕食310円)
 - ・人件費 240円
 - ・光熱水費 50円

- ③ 給食材料費は、日額にその月の給食実日数を乗じて得た金額とする。
- ④ 人件費及び光熱水費は、月額で徴収するものとする。
- ⑤ 中途入退寮者の給食材料費は、日額に喫食日数を乗じて得た金額とする。
ただし、人件費及び光熱水費は、その月分の全額を徴収する。

(2) 受託者は給食費を適正に使用し、節電・節水に努めなければならない。なお、光熱水量の使用料が基準額を超える場合、超過した使用料は受託者の負担とする。

5. 欠食

(1) 欠食の取り扱いについては、次のとおりとする。

① 欠食の許可

ア 金曜日の夕食から月曜日の朝食まで又は祝日の前日の夕食から祝日の翌日の朝食まで欠食した場合

イ 長期外泊、公欠、忌引、退学、休学等委託者がやむを得ないと認めた場合

(2) 欠食金の計算及び返還

- ① 受託者は、当該月分の欠食した給食材料費額を合計して、その翌月末までに欠食した寮生の銀行口座に還付しなければならない。
- ② 受託者は、還付金額等を記した欠食金還付名簿を1ヶ月ごとに作成し、還付終了後7日以内に委託者に提出するものとする。

6. 検食等

- (1) 受託者は、検食用として調理の都度朝食1食・昼食1食・夕食2食を、委託者に提供するものとする。
- (2) 委託者が(1)以外に学寮における行事等により、別途、食事の提供を求めた場合は、その対応をとるものとする。

7. 委託業務の実施の確認

- (1) 受託者は以下の給食関係書類を作成整理し、翌月20日までに委託者に提出し検査を受けなければならない。
 - ① 月別材料発注書(給食材料費仕入価格表)
 - ② 月別収支計算書(給食材料費、人件費、光熱水費等内訳)
 - ③ 月別人件費内訳書
 - ④ 月別食数報告書
 - ⑤ 検便結果表
 - ⑥ 自主管理点検表
- (2) 受託者は、年度分収支計算書及び損益計算書を当該年度の終了後1ヶ月以内に提出するものとする。

8. 施設等の貸与

- (1) 委託契約書第9条の施設等に起因して従業員に不測の事故が生じた場合は、受託者

の責任において処理し、速やかに委託者に報告しなければならない。

- (2) 受託者は業務終了後設備及び備品を整理し、電気、ガス、水道、火気その他に異常のないことを確認したうえ、戸締まり等の点検を行い、業務終了の旨を学寮宿直員に通知しなければならない。

9. 経費の分担

委託者、受託者の分担経費については、次のとおりとする。

委託者における経費	受託者における経費
① 施設等（契約書第9条に定める「施設等」をいう。）の設置、改修及び修理の費用	① 給食材料費
② 調理器具等の購入経費	② 人件費
③ 食器類の購入経費	③ 消耗品費（洗剤等）
④ その他委託者が認めた経費	④ 光熱水費（電気、ガス、水道）
	⑤ 被服費及び洗濯費
	⑥ 残飯等処理経費
	⑦ 廃油処理費
	⑧ 保健衛生費（健康診断、検便）
	⑨ 通信費（電話代等）
	⑩ 事務用品費

10. 従事者の管理

(1) 受託者は現場責任者として管理栄養士もしくは栄養士を常駐させ、栄養管理に努めるとともに、施設等の保全及び従業員の管理、並びに材料の仕入れ保管、調理、配膳、残飯処理、その他給食業務に対する保健衛生の管理を怠らないようにし、次のことについては特に注意すること。

① 従業員の健康管理

ア 従業員の健康管理に留意し、伝染病の場合はもとより下痢症状者、化膿症者及びその疑いのある者、また、委託者から特に指示を受けた者には給食業務に従事させてはならない。

イ 従業員に対し年1回以上の健康診断を行うほか、保健所等において検便（O-157の検査を含む）を月1回、虫卵検査を年2回受けさせ、その証明書を委託者に提出しなければならない。

② 受託者は従業員の採用にあたっては、身元確実な者の採用を心掛け、健康診断、検便等を行い、健康な者を採用しなければならない。

③ 受託者は従業員の住所、氏名、生年月日等を記載した名簿を委託者に提出しなければならない。また、変更があった場合は速やかに届け出なければならない。

④ 委託者が不適当と認めた従業員は、直ちに受託者の責任において善処しなければならない。

11. 食堂の衛生管理

(1) 業務従事者の服装は、調理専用の清潔なもので、受託者の職員であることを確認で

- きるマーク等の入ったものを使用させ、頭髪、頭垢等が落ちないように三角巾等を着帽させ、利用者に不快感を与えることのないよう留意すること。
- (2) 従業員に対し、調理開始前、用便後、汚物取扱後及び配膳前の完全手洗いを励行させること。
 - (3) 食器類は使用の都度、洗浄及び殺菌を行うこと。
 - (4) 厨房及び食堂内は清潔を保ち、施設等、器具及び容器等の衛生保持に努めること。
また、厨房への関係者以外の立入りは厳重に禁止するものとする。
 - (5) 給食材料及び調理食品は、鼠、昆虫、塵埃などによる汚染を防ぎ、衛生的に保管すること。
 - (6) 調理後の食品は衛生的に取り扱い、調理後給食するまでの時間については、短縮に努めること。
 - (7) 残飯、残菜その他の汚物については責任をもって処理し、構内に放置しないこと。
 - (8) その他法令等に定める衛生管理に関する事項を遵守すること。

12. 保存食

- (1) 保存食は原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、マイナス20℃以下で2週間以上保管すること。また、その記録をすること。
- (2) 原材料は、特に洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。

13. 災害等

- (1) 受託者は給食により中毒等疾病が生じた場合その責を負うこととし、完治にいたるまでその療養費の負担をしなければならない。
- (2) 受託者は給食業務において不測の事故が生じた場合は、直ちに委託者に連絡して寮生の給食に支障のないよう措置をしなければならない。
- (3) 受託者は、従業員の労働争議行為により給食業務が停止される恐れがあるときは、直ちに委託者に連絡して給食業務に支障のないよう応急措置を講じなければならない。

14. サービスの向上

- (1) 受託者は、学寮の給食業務が寮生の生活指導の一環であることを認識し、従業員にその趣旨を徹底させるとともにサービスの向上に絶えず努力しなければならない。
- (2) 学寮給食の円滑な実施及び、寮生の意見又は希望を踏まえた給食の改善・向上等を図るために給食懇談会を設け、原則として年2回程度開催するものとする。
- (3) 給食懇談会の構成員は、寮務主事、寮務副主事、事務部長、学生課長、寮務係長、寮生食堂委員等3名及び受託者2名とし、寮務主事が召集し、座長となる。

15. その他

- (1) 受託者は、従業員に対し定期的に衛生面及び技術面の教育、訓練を実施し業務の向上を図るものとする。

- (2) 受託者は、保健所等が実施する衛生管理等の講習会に参加し業務に反映させるものとする。
- (3) この給食業務実施細目に定めのない事項、その他必要がある事項はその都度委託者、受託者において協議のうえ適正にこれを定めるものとする。

【学寮給食】

明石工業高等専門学校学寮給食及び学生食堂・売店等業務委託契約書第9条により使用させる施設等は次のとおりとする。

区	分	数	量	備	考
建物	厨	73.60	m ²	別紙学寮食堂使用施設図のとおり。	
	食料品倉庫	10.40	m ²		
	ガスボンベ置場	8.25	m ²		
	事務室	12.96	m ²		
	作業員室(含・便所)	9.72	m ²		
	計	114.93	m ²		
工作物	温室ボイラー置場 (含・灯油タンク置場)	一式		4.20	
	建物付帯設備	一式			給排水・電気・ガス設備
	計	二式			
物品	食器戸棚他	40	点		別紙使用物品一覧表並びに 物品配置平面図のとおり。

使用物品一覧表

品名	規格・型式	数量	備考
1 食器戸棚	明城製作所 SST1-126	2	
2 冷凍庫	星崎電機 HF-120Z3	1	
3 冷蔵庫	福島工業 EXD-40RM7	1	
4 物品棚	イトーキ R-176M-30・L-30	4	
5 パンラック	アイホー PL-124	1	
6 "	サウエーブ N-PR120	1	
7 ガス回転釜	アイホー KGS-15	1	
8 "	アイホー KGS-15	1	
9 ガステープル	アイホー AXY-1560T	1	
10 スープレンジ	タニコー	1	
11 二槽シンク	明城製作所 1500×600×780	1	
12 一槽シンク	アイホー 1500×600×800	1	
13 調理台	アイホー TK-159	1	
14 洗米器	アイホー DPR-15J	1	
15 炊飯器	アイホー RMG-153	2	
16 台	アイホー TK-157 2段式	2	

品名	規格・型式	数量	備考
17 うどん湯煎器	明城製作所 MGG S-206	1	
18 温水ボイラー	ノリツ R-600S	1	オイルタンク及び付属設備を含む
19 ガスフライヤー	アイホー FGA-18W	1	
20 球根皮剥機	アイホー P-27	1	
21 フードスライサー	アイホー FS-35	1	
22 自動食器洗浄機	アイホー AEN2-3S	1	
23 電気式食器消毒保管機	アイホー EW-2503	1	
24 調理台	アイホー 900×600×900	2	
25 水切台	アサヒ厨機 1200×600×800	1	
26 ダストシャワータンク	アイホー 1800×1200×890	1	
27 殺菌庫	インダ厨機 DS-114A	1	
28 ウォーマーテーブル	明城製作所 MBGS-146	1	
29 コンビオーブ	アイホー ACO-10GS	1	
30 冷蔵ショーケース	サンデン PF-120X	1	
31 冷凍ショーケース	サンデン PF-120XB	1	
32 作業台	明城製作所 1500×900×780	2	
計		40点	

学生食堂・売店等提案書

明石工業高等専門学校の学寮給食及び学生食堂・売店等業務委託契約書第5条による営業時間、休業日、供給品目及び価格は次のとおりとする。

1. 営業時間及び休業日は、原則として次のとおりとする。

区 分	営 業 時 間	休 業 日
食 堂	11:30～13:30	・日曜日、土曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日（振替休日を含む。）並びに長期休業日（春期、夏期、冬期）とし、期間については別途協議する。
売 店	10:30～17:00 (ただし、定期試験期間は、売店のみ営業を行う。営業時間は、10:30～13:30とする。)	・高専祭代休 ・教養行事の日 ・オープンキャンパスを除く
福利施設内 自動販売機	福利施設開館中	
学寮敷地内 ・階段教室南側 自動販売機	24時間	

※ 上記にかかわらず、明石工業高等専門学校の運営上必要な場合は、食堂等業務の営業時間の延長又は休業日に営業を行うこととする。

なお、臨時に休業する必要がある場合は、別途協議するものとする。

2. 供給品目等は、次のとおりとする。

(食 堂)

品 目	価格 (上限)	備 考
日替定食A	400円	
日替定食B	350円	
カレーライス	280円	
焼きめし	280円	
日替丼	300円	
うどん	200円	
そば	200円	

※ 価格 (上限) は、消費税を含む。

※ ただし、受託者の提案で種類を拡充することは可能とする。

(売 店)

品 目	備 考
柔道着	
製図器具類	
事務機器類	
文具類	
コピーサービス (白黒)	A3、A4、B4、B5
コピーサービス (カラー)	A3、A4、B4、B5
葉書、切手	
電卓	
メディア	売店が窓口となりメディアを販売する。
・ Office	学生・教職員から購入申請があれば本校指定の
・ Windows 7 Ultimate	販売業者に発注を行う。
・ Windows Vista Business SP1	
・ Windows Vista Ultimate SP1	
・ Windows XP Professional SP3	
日用品	ティッシュペーパー、ハンカチ、雨傘、石鹸、 歯ブラシ、歯磨き粉、コーヒー、砂糖等
弁当	
パン	
菓子類	
アイスクリーム	

(福利施設内自動販売機)

品 目	台 数	備 考
コーヒー・茶・ジュース等飲料	2台	缶・ペットボトル
コーヒー・ジュース等飲料	1台	紙コップ
カップラーメン	1台	
アイスクリーム	1台	

(学寮敷地内自動販売機)

品 目	台 数	備 考
コーヒー・茶・ジュース等飲料	2台	缶・ペットボトル
コーヒー・ジュース等飲料	1台	紙箱
カップラーメン	1台	

(階段教室南側自動販売機)

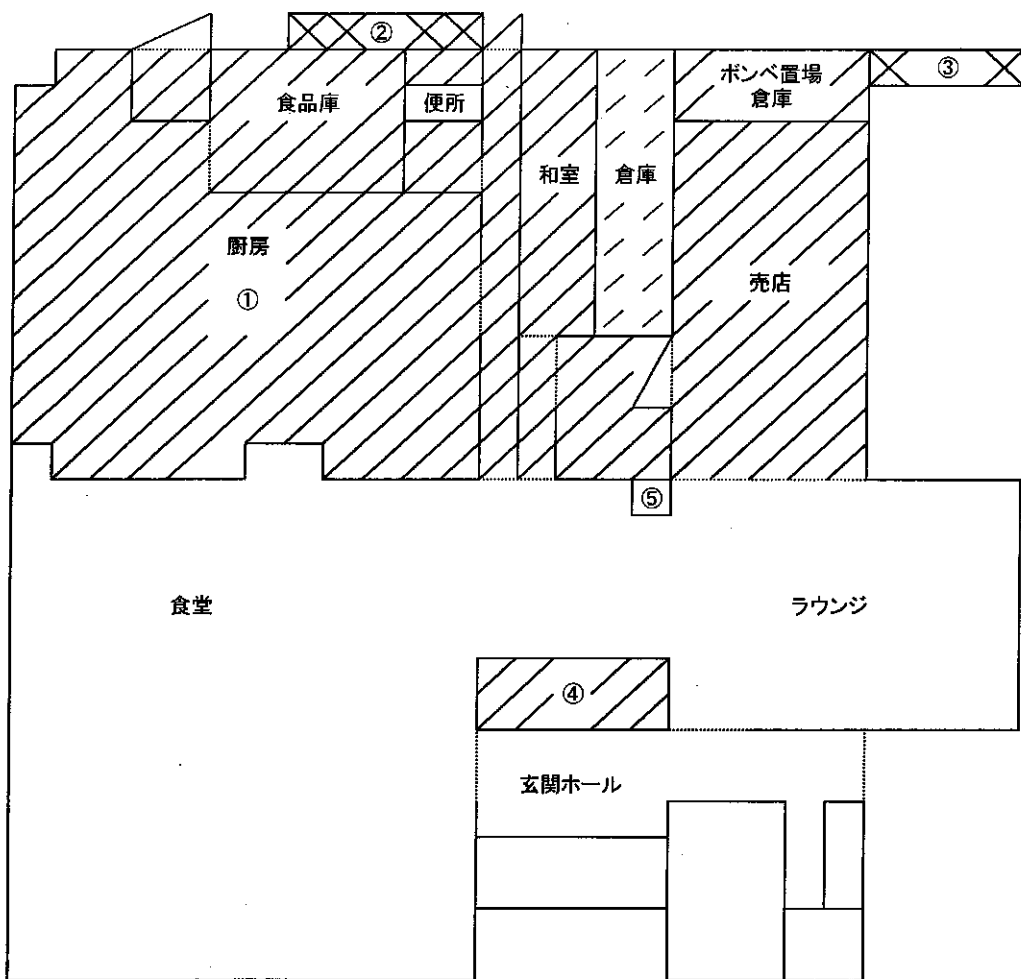
品 目	台 数	備 考
コーヒー・茶・ジュース等飲料	3台	缶・ペットボトル

【学生食堂・売店等】

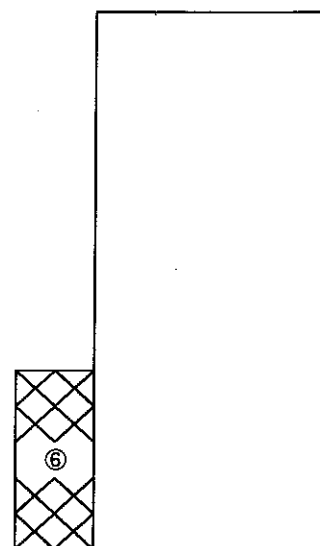
明石工業高等専門学校の学寮給食及び学生食堂・売店等業務委託契約書第9条により使用させる施設等は次のとおりとする。

区 分	数 量	備 考	
土 地	福利施設 (別紙 2 - 2 の②③)	6.08 m ²	別紙 2 - 2 参照
	学生寮渡り廊下 (別紙 2 - 2 の⑥)	4.2 m ²	
	階段教室東側 (別紙 2 - 2 の⑦)	3.45 m ²	
建 物	福利施設 (別紙 2 - 2 の①④⑤)	142.86 m ²	
物 品	冷凍庫 他	30 点	別紙 2 - 3 参照

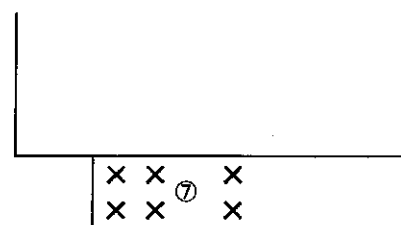
福利施設1階学生食堂平面図



学生寮渡り廊下平面図



階段教室南側平面図



使用目的	
①	厨房他
②	ゴミ等置場
③	物干し台
④	自動販売機置場
⑤	食券販売機
⑥	自動販売機置場
⑦	自動販売機置場

土地建物使用許可面積(m²)

1 福利施設

1-1 土地 ②+③ $4.0 \times 0.6 + 3.2 \times 1.15 = 6.08 \text{ m}^2$

1-2 建物 ①厨房・食品庫・便所・廊下・和室

$9.82 \times 6.02 - 0.6 \times 0.82 + 4.155 \times 5.725 + 2.975 \times 1.555 \approx 87.03 \text{ m}^2$

売店・ボンベ置場倉庫

$5.775 \times 6.545 \approx 37.79 \text{ m}^2$

倉庫

$2.840 \times 4.150 \approx 11.78 \text{ m}^2$

①計 136.60 m^2

④自動販売機置場 $5.775 \times 1.0 \approx 5.77 \text{ m}^2$

⑤食券販売機 $0.650 \times 0.76 \approx 0.49 \text{ m}^2$

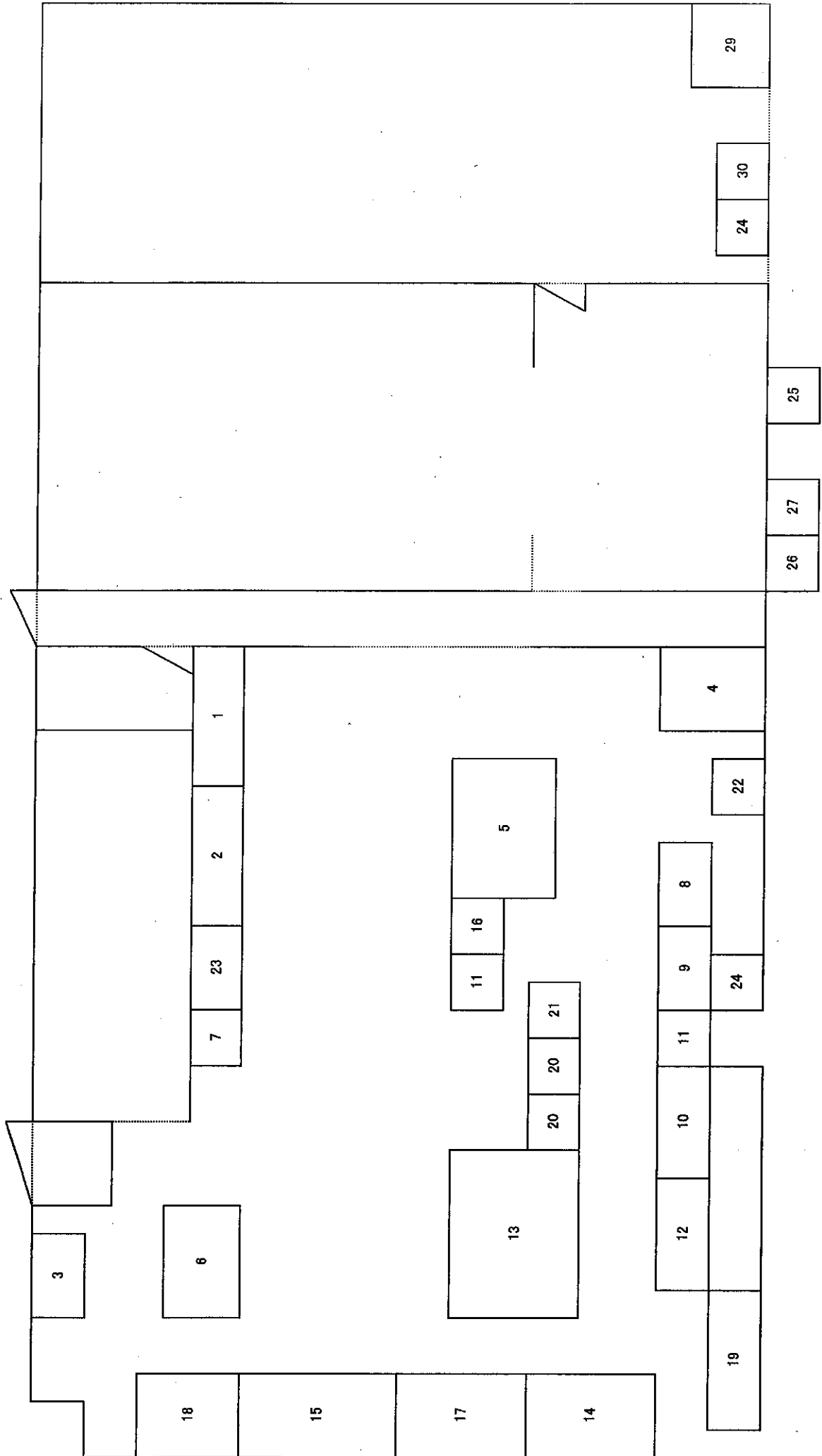
建物計 ①+④+⑤ 142.86 m^2

2 学生寮

2-1 土地 ⑥自動販売機置場 $4.2 \times 1.0 \approx 4.20 \text{ m}^2$

3 階段教室東側

3-1 土地 ⑦自動販売機置場 $3.45 \times 1.0 \approx 3.45 \text{ m}^2$



28 28

使用物品一覧

番号	品目	規格	数量	備考
1	冷凍庫	福島工業(株)製 URD-252FM1	1	
2	冷蔵庫	福島工業(株)製 URD-40RM1	1	
3	冷蔵庫	ホシザキ電機(株)製 HR-75S	1	
4	冷蔵庫	(株)ダイレイ製 SD-318	1	
5	ガステーブル	(株)アイホー製 AXY-18906T	1	
6	台付シンク	(株)アイホー製 PSI-159	1	
7	ガス式立体炊飯器	(株)アイホー製 RMG-103	1	
8	配膳台	(株)アイホー製 TK-157S	1	
9	配膳台	(株)アイホー製 TK-126	1	
10	配膳台	(株)アイホー製 TK-156	1	
11	配膳台	(株)アイホー製 TK-186	2	
12	配膳台	(株)アイホー製 TK-75	1	
13	配膳台	(株)アイホー製 棚付き	1	
14	台	(株)アイホー製 TK-96PS	1	
15	台	(株)アイホー製 TK-126PS	1	
16	ガス式中間加熱フライヤー	(株)アイホー製 FGA-180S	1	
17	食器洗浄機	(株)アイホー製 ASG-60	1	
18	ガス式食器消毒保管機	(株)アイホー製 GS-503S	1	
19	シャワーダストシンク	(株)アイホー製 SI-1200S	1	
20	スープコンロ	(株)アイホー製 AXY-660L2	2	
21	コンロ	プロパンガス用	1	
22	プレートディスプレイ	ジャックスタック製 JS-072	1	
23	コンビオープン	(株)アイホー製 ACO-040G	1	
24	ホットショーケース	ニチワ製 HSC-700	2	
25	トレーディスプレイ	日本洗浄機(株)製 KN425-T3	1	

26	ティーサーバー	ホシザキ電機（株）製 AT-250HWCA	1	
27	卓上湯沸器	日本イトミック製 WK-14	1	
28	電子レンジ	ホシザキ電機（株）製 HMN-18B	2	
29	デジタルカラー複合機	（株）リコー製 MPC3301	1	
30	保温ジャー	象印マホービン（株） TYA-C18-FX	1	